

كلمة حب

● ومقرحات متوقفة لندى
● لا يملك الاقتصاد لها وجه .. وجه
● مزيج وآخر يستحق المناقشة .. المناقشة
● لا يطلب رفع الأسعار ولا إقامتهم
● ولكن يطلب بأن تدار مشروعات على
أسس اقتصادية صرف .. وإن تكن على
مشروعات الحكومة وقطاع العام
مشروعات اقتصادية تخلق عتدا ..

● المفروض أن تستعيد الكورنام
تكاليف المحطات التي قيمت لتوليد
الكهرباء .. ولكن الحكومة تبيع الكهرباء
بأسعار أرخص من البترول .. والنتيجة أن
الحكومة تخلق على الكهرباء بلا عتدا
... قد يكون هناك عتدا موهو .. عندما
تدخل الكهرباء كل بيت .. وشاهد تلتل
التلزيون وغيره من الأجهزة ..

● المفروض أن تستعيد مشروعات
المواصلات أيضا كطريقها .. يعني أن تستعيد
الحكومة في عدة سنوات ما أفلته على
المترو وشبكة الحديد والتلفونات ونقل
العلم .. والطرق السريعة وغيرها .. ولكن
ما يحدث الآن حسارة وكلفة للحكومة
بلا عتدا ..

● المفروض أن يكون هناك حد
لنمو التكاليف .. وما زاد على
ذلك لنقى فيه المحاسبة .. إلا المتفرجين ..
ولكن الحكومة ترفض أن تتأخر أجر
موظفيها من فرائس .. ويتخطى ذلك
على علاج الجمعي .. الذي أصبح نموذج
لصحة عامة لن المستشفيات العامة تزد
عن قديم أكل الضعفاء .. لأنها لا تملك
مالية ..

● المفروض أن تخلق مشروعات
القطاع العام ربحا موقلا .. ولو في حدود
2% حتى تخلق أرباح القطاع العام على بقية
مرافق الدولة .. وحتى يكون للدولة
رصيدا .. وهناك مشروع عند الحكومة
صعد 3 سنوات .. ولكنها لا تنفذ ..
المشروع يقضي بخلق كل لدم لغيره في
صناعات الإنتاج .. حتى يمكن تحقيق
شركات قطاع العام على أسس اقتصادية
يحت .. فإذا كانت هناك مواد تموينية
تشتت وزارة التموين هذه الاحتياجات
بسرعة كافية وقامت بتوزيعها على
المستحقين للدم فلا .. وكانت الحاجة
مقصورة على جهة واحدة في وزارة
التموين فقط .. والنتيجة أنها لا تخلق
وإذا بقية الحديث ..

محمد الحيوان



إبداع

فرحة النصر في تمثال !!

العاشر من رمضان .. منذ 11 عاما استقبلت الأمة العربية كلها على معركة التحرير والنصر .. وشهدت مدينة السويس ملحمة رائعة .. شارك فيها الجيش والشعب وانفعل بها المثال بعد أبو السعود لوضع استكشافات تمثال يجسد تضحيات شهداء معركة كفر عبيد ضد الاستعمار الإنجليزي عام 1951 .. ويضيف إليه بتطعيم رموزا تحيط بجوانب النصر ..

يطلق الفنان بآماله وأحاسيسه لينتج التمثال الذي يزعم عنه الستار محافظ السويس حسين شتن ..

والفنان سعد أبو السعود من المتخصصين في التمثال المنابر .. امتدادا للثال العظيم مختار الذي نال جائزة الدولة للتشجيع عام 1957 عن تمثاله المعبر عن الغناء معاهد 1936 .. وحصل كذلك على جائزة الدولة للتشجيع وسام العلوم والفنون من الرئيس حسني مبارك عام 1981 وقد كلف بتطوير التمثال للحرب وعمل تماثيل لإبطال حرب رمضان ..

محمود فرج

لا غنى عن الحاجة فاطمة !!

وع مع مرور الزمن .. أصبحت
مهمة فاطمة رمزية .. وإن كانت
أصبحت من نجوم التليفزيون
سميرة كبرى



مرض تليف الكبد .. لماذا لا يصومون

الجبة اليمنى من البطن .. ويتغير لون البول ليصبح
كالمشاي التليل أو العرقسوس .. ويحدث اصفرار بالعين ..
وإذا كان تليف الكبد خفيفا .. فعادة لا يشكو المريض
من أية أعراض .. ويكتشف هذا المرض بالصدفة عن
طريق الكشف بالموجات فوق الصوتية .. ومثل هذا
"المريض يمكنه الصيام .. أما في حالة تليف الكبد الشديد
فلا يصوم المريض لأنه يحتاج إلى نظام دقيق في التغذية
ويحتاج عقاقير في مواعيد منتظمة للمحافظة على
كفاءة الكبد ..

البهارسيا والتهاب الكبد الفيروسي هما أهم سببين
لتليف الكبد في مصر كما يقول د. محمد الحظي مستشار
جراحة الجهاز الهضمي بوزارة الصحة .. ويقول أن
أعراض البهارسيا المستقيم تتراوح من وجود دوسنتاريا
إلى التضخم في الكبد والطحال إلى الاستسقاء والفتل
الكبد ..
أما أعراض التهاب الكبد الفيروسي فتتمثل في ارتفاع
درجة الحرارة وفقد الشهية والقيء مصحوبا بالحمى في



يقدمه: صالح إبراهيم

في الصعيد الجواني

الافطار أمام البيوت والمسحراتية سيدة اسمها زينب !!

دعوات مفتوحة
للغرياء ..
للافطار والسحور



مواكب تحطيم ومحررين في استقبال شهر رمضان بآمن

● مازال رمضان ليلته
وأبلى في الصعيد الجواني لها
طابع خاص حافظت عليه منذ
أربعين .. تجذب به تقار ضيوفا
أقرباء يأتونهم ويصبح من
تكريتهم الحميمة .. يحتفلون أيضا
برمضان كضيف عزيز يستقبلونه
بلحمة الصعيد المفضلة
التحطيب .. ويصعدون به مها
كان الجو حارا .. فليهم ويملهم
التحطب على هذا الحر .. فتتجهوا
مضمولة من قبل تتصرف على
المراوح الكهربائية أو أجهزة
التكييف ..

تقدم المحلات الكبيرة
بالمحافظة على تناول طعام
الافطار .. في الفلورين وسط
الاجيال والشوارع .. مفتوحة
لجميع الفئات والشرائح ..
يتناولون الافطار على
مرحلتين .. الأولى يتم فيها افراح
والطرب والفرح والفتنة بعد
صلاة المغرب أما جاعة في
الديوان أو مسجد وهي الوجهة
الرئيسية التي تتكون من الصوم
المسجد والوقوف للمسجد
والسلطة الخضراء .. ولابد من
احترام كبر كبر من شاي
الصعيد التليل قبل الاستعداد
لثقة صلاة العشاء والتراويح ..

في مدينة قوص حيث تقوى مهمة
تستجيب بها زينب المسحراتية وأبلىها
دعاء تحللان طلي السحور وتفران
جمع الاعالي والبيوت الكبيرة .. ترتد
نادما في الأيام الأولى من شهر
الافطار وتلك التي تتربع في آخره ..
يقول سعد حسين مسكيني من
الحلة الكبرى الذي يعمل في قوص
تزيلا لجمال والحريم .. هذه هي المرأة

مواكب اصحاب المهن تعلن عن مقدم رمضان الجيل القديم يسهر مع التحطيب والجديد مع التليفزيون

الأمم التي قضت بها رمضان المبارك
في الصعيد الجواني .. رغم تباين
الارصاد جاء لاجل مراقب الحرارة
بصورة واضحة .. لذلك فإن عتدا يبدأ
بعد صلاة العشاء والوقوف للمسجد
الذي يتميز بترديد بعض الأصحة

والمحج التوفيق بصوت جميل .. وبعد
تناول السحور وإداء صلاة الفجر ..
وفي ثلثة صباحا يستيقظ مجندا
تلاوة بعض آيات القرآن الكريم .. ثم
يبدأ في العمل بالفترة الصباحية التي لا

تتغير طوال الشهر ..

ويوضح الحسن التاريخي
للصورة .. فلم يبع أبو الحسن بحري
(75 سنة) قدم بفقها بالمرکز
كله .. يقول لقد بدأت صوم رمضان
وعمرى عشر سنوات .. بما يسوى
خمس سنوات وخمس شهور من الصوم
المواصل ويضيف .. أرى الفرقة في

تجربة صيام

روح الاسرة تسهل تعود الابناء

ضيف اليوم الدكتور احمد عبد المليم عبد الباقي وكيل طب الدنيا ورئيس المجلس
المحلي بني سويف والذي يتحدث عن تجربة صيام ابناؤه عبر (14 سنة) ثانيا
طب .. شريف (17 سنة) ثالثة عامه .. رشا (15 سنة) ثالثة ثلثي .. شرين عمر
سنوات (خامسة ابتدائي) والآخر احمد (5 سنوات) بالصحة يقول ..

أن شهر رمضان هو الشهر الأكثر
جمعا لتعلم الامر حيث تجتمع على
مائدة الافطار والسحور ومن هذا
المنطلق اعتمد ابائنا على صيام
الشهر الكريم مرحبا بومين فخمسة
أيام ثم نصف الشهر ثم الشهر كاملا ..
وشيرين تصوم هذا العام لأول مرة
بالتظام بعد أن تعود جميع اولادى على
الصوم برغبتهم دون اجبار ولهم
بعد الفضل الأكبر في تعود الفتيات
على إقامة الصلاة في مواعيدها وكانت
رغبة والاحاح ابائنا البنين في
ملازمته في الصلاة في المسجد هي
الديانة لمدومتهم اداء الصلاة
والحرص عليها بالمسجد ..
والآن محمد شريف حريص على
الصيام هذا العام رغم استعداده

نقلا لآلة 10 .. كيلو لحم مقطعة إلى
قطع كبيرة .. عدد .. من كل من البصل
والبطاطس والجزر والطماطم والطماطم
مشوى وعدد 1 لث وملح من السن
وتوابل ..

طريقة التحضير تقلى الكسكي ثم
نضله ونشوحه في ملحة من زيت
بقره جدا ثم نضع في ملحة نظيف
ونضحه بالتالي في مصفاه ونضحه على
حافة تاد به ماء ويرفع على النار لينضج
الكسكي بالبخار وبعد التحضير نرفعه من
النار ونتركه على جانب .. وعلى
الجانب الآخر نقوم بنشوح البصل مع
اللحم ونقل لنضج نضيف إليه البطاطا
والبطاطس وثلث والجزر صريحة بعد
تقليبها جيدا ثم نضيف ليلته البطاطم
والفول ثم نتركه على النار 20 دقيقة
حتى ينضج تماما .. ثم نقوم بصل اللحم
والخضر من ماء السلق نرفعه على
الكسكي ونتركه 5 دقائق حتى
يشرب .. ثم نضع في صينية كبيرة وفوقه
الحم والقضار ليتم ساشا .. ونقدم
بجانبها صينية أخرى لسلطة الخضراء
مكونة من الخس والخيار والبنجر
والبصل والجزر والتوتنة والميلونيز
ونفترح بأن شكل من هذه السلطة كلمة
"كل سنة ونحن طيبون" ثم كوب من
شاي الأخضر ..

أما وجبة السحور طبق من شوربة
البضام بالبقلي والمعروفة في موريثيا
بالشام مع الكسكي الرطب بالطحيب
المعروف بـ "اللي" والارز بالطحيب
وبزرادي ..

صلاح فضل

الخدمة تصنع المعجزات

ما .. تكون النتيجة أن يبدا هو
الآخر .. بتقليد ماما ستي .. ويصالح عن
الصلاة فاصيام .. ويعلم السلوكيات
الاسلامية الصحيحة التي تنفعه عندما
يكبر .. وتحميه من السقوط في بحر
الانحراف ..

للمنتجات الثانوية العامة يصوم يوم
الاثنين والخميس خلال الثلاث شهور
السابقة لشهر رمضان ..
أما اصغر الابناء وهو احمد فقد
انضم لركب الصائمين حيث بدأ بصيام
نصف النهار في الشهر الاول والثاني
من رمضان ثم صام يوما كاملا ..

القعدة تصنع المعجزات

● القعدة دائما هي الأساس ..
لذلك عندما يرى الصغير ماما ستي وقد
جلست إلى سجادة الصلاة عقب أذان
المغرب .. لنزدى الصلاة بعد أن
جرت صياها بحبة تمر ورشفة ..

عسة : عبد العظيم عبدالفتاح

صومك مسئول

يقول الدكتور محمد عبد الغفار
حاتم المشرف العام على المجالس
القومية المتخصصة أن من التأم
نقلا لآلة 10 .. كيلو لحم مقطعة إلى
قطع كبيرة .. عدد .. من كل من البصل
والبطاطس والجزر والطماطم والطماطم
مشوى وعدد 1 لث وملح من السن
وتوابل ..

طريقة التحضير تقلى الكسكي ثم
نضله ونشوحه في ملحة من زيت
بقره جدا ثم نضع في ملحة نظيف
ونضحه بالتالي في مصفاه ونضحه على
حافة تاد به ماء ويرفع على النار لينضج
الكسكي بالبخار وبعد التحضير نرفعه من
النار ونتركه على جانب .. وعلى
الجانب الآخر نقوم بنشوح البصل مع
اللحم ونقل لنضج نضيف إليه البطاطا
والبطاطس وثلث والجزر صريحة بعد
تقليبها جيدا ثم نضيف ليلته البطاطم
والفول ثم نتركه على النار 20 دقيقة
حتى ينضج تماما .. ثم نقوم بصل اللحم
والخضر من ماء السلق نرفعه على
الكسكي ونتركه 5 دقائق حتى
يشرب .. ثم نضع في صينية كبيرة وفوقه
الحم والقضار ليتم ساشا .. ونقدم
بجانبها صينية أخرى لسلطة الخضراء
مكونة من الخس والخيار والبنجر
والبصل والجزر والتوتنة والميلونيز
ونفترح بأن شكل من هذه السلطة كلمة
"كل سنة ونحن طيبون" ثم كوب من
شاي الأخضر ..

أما وجبة السحور طبق من شوربة
البضام بالبقلي والمعروفة في موريثيا
بالشام مع الكسكي الرطب بالطحيب
المعروف بـ "اللي" والارز بالطحيب
وبزرادي ..

صلاح فضل

العمل الايجابي .. لا الكلام

يقول الدكتور محمد عبد الغفار
حاتم المشرف العام على المجالس
القومية المتخصصة أن من التأم
نقلا لآلة 10 .. كيلو لحم مقطعة إلى
قطع كبيرة .. عدد .. من كل من البصل
والبطاطس والجزر والطماطم والطماطم
مشوى وعدد 1 لث وملح من السن
وتوابل ..

طريقة التحضير تقلى الكسكي ثم
نضله ونشوحه في ملحة من زيت
بقره جدا ثم نضع في ملحة نظيف
ونضحه بالتالي في مصفاه ونضحه على
حافة تاد به ماء ويرفع على النار لينضج
الكسكي بالبخار وبعد التحضير نرفعه من
النار ونتركه على جانب .. وعلى
الجانب الآخر نقوم بنشوح البصل مع
اللحم ونقل لنضج نضيف إليه البطاطا
والبطاطس وثلث والجزر صريحة بعد
تقليبها جيدا ثم نضيف ليلته البطاطم
والفول ثم نتركه على النار 20 دقيقة
حتى ينضج تماما .. ثم نقوم بصل اللحم
والخضر من ماء السلق نرفعه على
الكسكي ونتركه 5 دقائق حتى
يشرب .. ثم نضع في صينية كبيرة وفوقه
الحم والقضار ليتم ساشا .. ونقدم
بجانبها صينية أخرى لسلطة الخضراء
مكونة من الخس والخيار والبنجر
والبصل والجزر والتوتنة والميلونيز
ونفترح بأن شكل من هذه السلطة كلمة
"كل سنة ونحن طيبون" ثم كوب من
شاي الأخضر ..

أما وجبة السحور طبق من شوربة
البضام بالبقلي والمعروفة في موريثيا
بالشام مع الكسكي الرطب بالطحيب
المعروف بـ "اللي" والارز بالطحيب
وبزرادي ..

صلاح فضل

حقبة الاخبار

● وتفتح فارق حتى وزير ثقافة
غدا المعرض ساهم التلحين أبو خليل
لطفى واخبره سري وصديق الجاني
وسيد عبد الرحمن ومصطفى فززان
نقلا لآلة 10 .. كيلو لحم مقطعة إلى
قطع كبيرة .. عدد .. من كل من البصل
والبطاطس والجزر والطماطم والطماطم
مشوى وعدد 1 لث وملح من السن
وتوابل ..

طريقة التحضير تقلى الكسكي ثم
نضله ونشوحه في ملحة من زيت
بقره جدا ثم نضع في ملحة نظيف
ونضحه بالتالي في مصفاه ونضحه على
حافة تاد به ماء ويرفع على النار لينضج
الكسكي بالبخار وبعد التحضير نرفعه من
النار ونتركه على جانب .. وعلى
الجانب الآخر نقوم بنشوح البصل مع
اللحم ونقل لنضج نضيف إليه البطاطا
والبطاطس وثلث والجزر صريحة بعد
تقليبها جيدا ثم نضيف ليلته البطاطم
والفول ثم نتركه على النار 20 دقيقة
حتى ينضج تماما .. ثم نقوم بصل اللحم
والخضر من ماء السلق نرفعه على
الكسكي ونتركه 5 دقائق حتى
يشرب .. ثم نضع في صينية كبيرة وفوقه
الحم والقضار ليتم ساشا .. ونقدم
بجانبها صينية أخرى لسلطة الخضراء
مكونة من الخس والخيار والبنجر
والبصل والجزر والتوتنة والميلونيز
ونفترح بأن شكل من هذه السلطة كلمة
"كل سنة ونحن طيبون" ثم كوب من
شاي الأخضر ..

أما وجبة السحور طبق من شوربة
البضام بالبقلي والمعروفة في موريثيا
بالشام مع الكسكي الرطب بالطحيب
المعروف بـ "اللي" والارز بالطحيب
وبزرادي ..

صلاح فضل

فضيلة السفير

يقول الدكتور محمد عبد الغفار
حاتم المشرف العام على المجالس
القومية المتخصصة أن من التأم
نقلا لآلة 10 .. كيلو لحم مقطعة إلى
قطع كبيرة .. عدد .. من كل من البصل
والبطاطس والجزر والطماطم والطماطم
مشوى وعدد 1 لث وملح من السن
وتوابل ..

طريقة التحضير تقلى الكسكي ثم
نضله ونشوحه في ملحة من زيت
بقره جدا ثم نضع في ملحة نظيف
ونضحه بالتالي في مصفاه ونضحه على
حافة تاد به ماء ويرفع على النار لينضج
الكسكي بالبخار وبعد التحضير نرفعه من
النار ونتركه على جانب .. وعلى
الجانب الآخر نقوم بنشوح البصل مع
اللحم ونقل لنضج نضيف إليه البطاطا
والبطاطس وثلث والجزر صريحة بعد
تقليبها جيدا ثم نضيف ليلته البطاطم
والفول ثم نتركه على النار 20 دقيقة
حتى ينضج تماما .. ثم نقوم بصل اللحم
والخضر من ماء السلق نرفعه على
الكسكي ونتركه 5 دقائق حتى
يشرب .. ثم نضع في صينية كبيرة وفوقه
الحم والقضار ليتم ساشا .. ونقدم
بجانبها صينية أخرى لسلطة الخضراء
مكونة من الخس والخيار والبنجر
والبصل والجزر والتوتنة والميلونيز
ونفترح بأن شكل من هذه السلطة كلمة
"كل سنة ونحن طيبون" ثم كوب من
شاي الأخضر ..

أما وجبة السحور طبق من شوربة
البضام بالبقلي والمعروفة في موريثيا
بالشام مع الكسكي الرطب بالطحيب
المعروف بـ "اللي" والارز بالطحيب
وبزرادي ..

صلاح فضل

نقبات الطبول في شوارع النيجر

يقول الدكتور محمد عبد الغفار
حاتم المشرف العام على المجالس
القومية المتخصصة أن من التأم
نقلا لآلة 10 .. كيلو لحم مقطعة إلى
قطع كبيرة .. عدد .. من كل من البصل
والبطاطس والجزر والطماطم والطماطم
مشوى وعدد 1 لث وملح من السن
وتوابل ..

طريقة التحضير تقلى الكسكي ثم
نضله ونشوحه في ملحة من زيت
بقره جدا ثم نضع في ملحة نظيف
ونضحه بالتالي في مصفاه ونضحه على
حافة تاد به ماء ويرفع على النار لينضج
الكسكي بالبخار وبعد التحضير نرفعه من
النار ونتركه على جانب .. وعلى
الجانب الآخر نقوم بنشوح البصل مع
اللحم ونقل لنضج نضيف إليه البطاطا
والبطاطس وثلث والجزر صريحة بعد
تقليبها جيدا ثم نضيف ليلته البطاطم
والفول ثم نتركه على النار 20 دقيقة
حتى ينضج تماما .. ثم نقوم بصل اللحم
والخضر من ماء السلق نرفعه على
الكسكي ونتركه 5 دقائق حتى
يشرب .. ثم نضع في صينية كبيرة وفوقه
الحم والقضار ليتم ساشا .. ونقدم
بجانبها صينية أخرى لسلطة الخضراء
مكونة من الخس والخيار والبنجر
والبصل والجزر والتوتنة والميلونيز
ونفترح بأن شكل من هذه السلطة كلمة
"كل سنة ونحن طيبون" ثم كوب من
شاي الأخضر ..

أما وجبة السحور طبق من شوربة
البضام بالبقلي والمعروفة في موريثيا
بالشام مع الكسكي الرطب بالطحيب
المعروف بـ "اللي" والارز بالطحيب
وبزرادي ..

صلاح فضل

نقبات الطبول في شوارع النيجر

يقول الدكتور محمد عبد الغفار
حاتم المشرف العام على المجالس
القومية المتخصصة أن من التأم
نقلا لآلة 10 .. كيلو لحم مقطعة إلى
قطع كبيرة .. عدد .. من كل من البصل
والبطاطس والجزر والطماطم والطماطم
مشوى وعدد 1 لث وملح من السن
وتوابل ..

طريقة التحضير تقلى الكسكي ثم
نضله ونشوحه في ملحة من زيت
بقره جدا ثم نضع في ملحة نظيف
ونضحه بالتالي في مصفاه ونضحه على
حافة تاد به ماء ويرفع على النار لينضج
الكسكي بالبخار وبعد التحضير نرفعه من
النار ونتركه على جانب .. وعلى
الجانب الآخر نقوم بنشوح البصل مع
اللحم ونقل لنضج نضيف إليه البطاطا
والبطاطس وثلث والجزر صريحة بعد
تقليبها جيدا ثم نضيف ليلته البطاطم
والفول ثم نتركه على النار 20 دقيقة
حتى ينضج تماما .. ثم نقوم بصل اللحم
والخضر من ماء السلق نرفعه على
الكسكي ونتركه 5 دقائق حتى
يشرب .. ثم نضع في صينية كبيرة وفوقه
الحم والقضار ليتم ساشا .. ونقدم
بجانبها صينية أخرى لسلطة الخضراء
مكونة من الخس والخيار والبنجر
والبصل والجزر والتوتنة والميلونيز
ونفترح بأن شكل من هذه السلطة كلمة
"كل سنة ونحن طيبون" ثم كوب من
شاي الأخضر ..

أما وجبة السحور طبق من شوربة
البضام بالبقلي والمعروفة في موريثيا
بالشام مع الكسكي الرطب بالطحيب
المعروف بـ "اللي" والارز بالطحيب
وبزرادي ..

صلاح فضل

نقبات الطبول في شوارع النيجر

يقول الدكتور محمد عبد الغفار
حاتم المشرف العام على المجالس
القومية المتخصصة أن من التأم
نقلا لآلة 10 .. كيلو لحم مقطعة إلى
قطع كبيرة .. عدد .. من كل من البصل
والبطاطس والجزر والطماطم والطماطم
مشوى وعدد 1 لث وملح من السن
وتوابل ..

طريقة التحضير تقلى الكسكي ثم
نضله ونشوحه في ملحة من زيت
بقره جدا ثم نضع في ملحة نظيف
ونضحه بالتالي في مصفاه ونضحه على
حافة تاد به ماء ويرفع على النار لينضج
الكسكي بالبخار وبعد التحضير نرفعه من
النار ونتركه على جانب .. وعلى
الجانب الآخر نقوم بنشوح البصل مع
اللحم ونقل لنضج نضيف إليه البطاطا
والبطاطس وثلث والجزر صريحة بعد
تقليبها جيدا ثم نضيف ليلته البطاطم
والفول ثم نتركه على النار 20 دقيقة
حتى ينضج تماما .. ثم نقوم بصل اللحم
والخضر من ماء السلق نرفعه على
الكسكي ونتركه 5 دقائق حتى
يشرب .. ثم نضع في صينية كبيرة وفوقه
الحم والقضار ليتم ساشا .. ونقدم
بجانبها صينية أخرى لسلطة الخضراء
مكونة من الخس والخيار والبنجر
والبصل والجزر والتوتنة والميلونيز
ونفترح بأن شكل من هذه السلطة كلمة
"كل سنة ونحن طيبون" ثم كوب من
شاي الأخضر ..

أما وجبة السحور طبق من شوربة
البضام بالبقلي والمعروفة في موريثيا
بالشام مع الكسكي الرطب بالطحيب
المعروف بـ "اللي" والارز بالطحيب
وبزرادي ..

صلاح فضل

نقبات الطبول في شوارع النيجر

يقول الدكتور محمد عبد الغفار
حاتم المشرف العام على المجالس
القومية المتخصصة أن من التأم
نقلا لآلة 10 .. كيلو لحم مقطعة إلى
قطع كبيرة .. عدد .. من كل من البصل
والبطاطس والجزر والطماطم والطماطم
مشوى وعدد 1 لث وملح من السن
وتوابل ..

طريقة التحضير تقلى الكسكي ثم
نضله ونشوحه في ملحة من زيت
بقره جدا ثم نضع في ملحة نظيف
ونضحه بالتالي في مصفاه ونضحه على
حافة تاد به ماء ويرفع على النار لينضج
الكسكي بالبخار وبعد التحضير نرفعه من
النار ونتركه على جانب .. وعلى
الجانب الآخر نقوم بنشوح البصل مع
اللحم ونقل لنضج نضيف إليه البطاطا
والبطاطس وثلث والجزر صريحة بعد
تقليبها جيدا ثم نضيف ليلته البطاطم
والفول ثم نتركه على النار 20 دقيقة
حتى ينضج تماما .. ثم نقوم بصل اللحم
والخضر من ماء السلق نرفعه على
الكسكي ونتركه 5 دقائق حتى
يشرب .. ثم نضع في صينية كبيرة وفوقه
الحم والقضار ليتم ساشا .. ونقدم
بجانبها صينية أخرى لسلطة الخضراء
مكونة من الخس والخيار والبنجر
والبصل والجزر والتوتنة والميلونيز
ونفترح بأن شكل من هذه السلطة كلمة
"كل سنة ونحن طيبون" ثم كوب من
شاي الأخضر ..

أما وجبة السحور طبق من شوربة
البضام بالبقلي والمعروفة في موريثيا
بالشام مع الكسكي الرطب بالطحيب
المعروف بـ "اللي" والارز بالطحيب
وبزرادي ..

صلاح فضل

نقبات الطبول في شوارع النيجر

يقول الدكتور محمد عبد الغفار
حاتم المشرف العام على المجالس
القومية المتخصصة أن من التأم
نقلا لآلة 10 .. كيلو لحم مقطعة إلى
قطع كبيرة .. عدد .. من كل من البصل
والبطاطس والجزر والطماطم والطماطم
مشوى وعدد 1 لث وملح من السن
وتوابل ..

طريقة التحضير تقلى الكسكي ثم
نضله ونشوحه في ملحة من زيت
بقره جدا ثم نضع في ملحة نظيف
ونضحه بالتالي في مصفاه ونضحه على
حافة تاد به ماء ويرفع على النار لينضج
الكسكي بالبخار وبعد التحضير نرفعه من
النار ونتركه على جانب .. وعلى
الجانب الآخر نقوم بنشوح البصل مع
اللحم ونقل لنضج نضيف إليه البطاطا
والبطاطس وثلث والجزر صريحة بعد
تقليبها جيدا ثم نضيف ليلته البطاطم
والفول ثم نتركه على النار 20 دقيقة
حتى ينضج تماما .. ثم نقوم بصل اللحم
والخضر من ماء السلق نرفعه على
الكسكي ونتركه 5 دقائق حتى
يشرب .. ثم نضع في صينية كبيرة وفوقه
الحم والقضار ليتم ساشا .. ونقدم
بجانبها صينية أخرى لسلطة الخضراء
مكونة من الخس والخيار والبنجر
والبصل والجزر والتوتنة والميلونيز
ونفترح بأن شكل من هذه السلطة كلمة
"كل سنة ونحن طيبون" ثم كوب من
شاي الأخضر ..

أما وجبة السحور طبق من شوربة
البضام بالبقلي والمعروفة في موريثيا
بالشام مع الكسكي الرطب بالطحيب
المعروف بـ "اللي" والارز بالطحيب
وبزرادي ..

صلاح فضل

نقبات الطبول في شوارع النيجر

يقول الدكتور محمد عبد الغفار
حاتم المشرف العام على المجالس
القومية المتخصصة أن من التأم
نقلا لآلة 10 .. كيلو لحم مقطعة إلى
قطع كبيرة .. عدد .. من كل من البصل
والبطاطس والجزر والطماطم والطماطم
مشوى وعدد 1 لث وملح من السن
وتوابل ..

طريقة التحضير تقلى الكسكي ثم
نضله ونشوحه في ملحة من زيت
بقره جدا ثم نضع في ملحة نظيف
ونضحه بالتالي في مصفاه ونضحه على
حافة تاد به ماء ويرفع على النار لينضج
الكسكي بالبخار وبعد التحضير نرفعه من
النار ونتركه على جانب .. وعلى
الجانب الآخر نقوم بنشوح البصل مع
اللحم ونقل لنضج نضيف إليه البطاطا
والبطاطس وثلث والجزر صريحة بعد
تقليبها جيدا ثم نضيف ليلته البطاطم
والفول ثم نتركه على النار 20 دقيقة
حتى ينضج تماما .. ثم نقوم بصل اللحم
والخضر من ماء السلق نرفعه على
الكسكي ونتركه 5 دقائق حتى
يشرب .. ثم نضع في صينية كبيرة وفوقه
الحم والقضار ليتم ساشا .. ونقدم
بجانبها صينية أخرى لسلطة الخضراء
مكونة من الخس والخيار والبنجر
والبصل والجزر والتوتنة والميلونيز
ونفترح بأن شكل من هذه السلطة كلمة
"كل سنة ونحن طيبون" ثم كوب من
شاي الأخضر ..

أما وجبة السحور طبق من شوربة
البضام بالبقلي والمعروفة في موريثيا
بالشام مع الكسكي الرطب بالطحيب
المعروف بـ "اللي" والارز بالطحيب
وبزرادي ..

صلاح فضل

نقبات الطبول في شوارع النيجر

يقول الدكتور محمد عبد الغفار
حاتم المشرف العام على المجالس
القومية المتخصصة أن من التأم
نقلا لآلة 10 .. كيلو لحم مقطعة إلى
قطع كبيرة .. عدد .. من كل من البصل
والبطاطس والجزر والطماطم والطماطم
مشوى وعدد 1 لث وملح من السن
وتوابل ..

فوازير رمضان



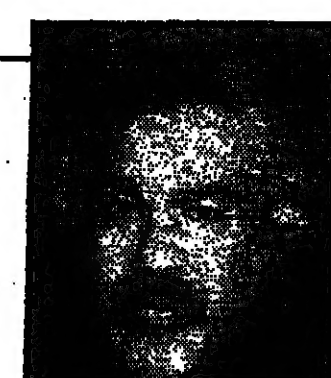
هو : شوقي خالص لمشاهدة المعالم
الثرية دي ..
هي : يحيى بلينا
هو : أبو عثمان اضمطاسي بالمره
هي : علي التوفيق الصليسي والا
جريتس ؟
هو : بس احسن كذا تخلى القزوة .



مسابقة البرنامج العام
على ناصية لقاعة
تأليف بخت بيومي وتقدم امال
فهمي
القزوة (٩)



في سهرات
رمضان
الموسيقية :



فوازير
الوعاء

أول معزوفة لآلات الايقاع الشرقية والاوركسترا السيمفوني

كتب - شرف سويلم :
في التلحين ساهم الجمة القديم
يقيم اوركسترا القاهرة الشرقية مع
فرقة كمال هلال سميرة موسيقية
ومنتجة على مسرح الجمهورية
تتضمن :
الفرقة (فرقة لآلات الايقاع والاوركسترا)
تأليف عطية شرارة وهو عبارة عن
حوار بين آلة العود التي يمزج عليها
مثنى ابو الوفا خريج للموسيقى العربية
والموسيقى الغربية .
فرقة استعراضية تضم : (الروندو)
تبدأ بلحن لمبى يعود اليه الحازف بعد
كل لحن جديد .. يمزج على آلات
الايقاع (الطبلية - فرق - البونجو)
يتم حسن معوض عضو فرقة
الفرقة وخريج للكونسيرتوار
والموسيقى الغربية .
(كونشيرتو لعود والاوركسترا)
تأليف عطية شرارة وهو عبارة عن
حوار بين آلة العود التي يمزج عليها
مثنى ابو الوفا خريج للموسيقى العربية
والموسيقى الغربية .



فرقة سيمبلي ريد

(لو لم تعرفني قبل الان) غناء سيمبلي ريد

If You Don't Know Me By
Now
You Will Never Never
Know Me
All The Things That We've
Been Through
You Should Understand Me
Like I Understand You
Now Girl I Know The Difference
Between Right And Wrong
I Ain't Gonna Do Nothing
To Break Up Our Happy
Home
Oh Don't Get So Excited
When I Come Home A Little
Late At Night
'Cause We Only Act Like
Children
When We Argue Fuss And
Fight
We All Got
Our Own Funny Moods
I've Got Mine
Woman You Got Yours Too
Just Trust In Me
Like I Trust In You
As Long As We've Been
Together
It Should Be So Easy To Do
Just Get Yourself Together
Or We Might As Well Say
Goodbye
What Good Is A Love Affair
When You Can't See Eye To
Eye Oh
«سنتين وجيم»
أرجو نشر نبذة عن الملتقى
البريطاني لكون جيم ؟
(أحمد السيد محمد -
الاسماعيلية)
إنه الحقيقى «ريلاك كيريت دوليت»
ولد في ٢٥ مارس ١٩٤٧ بقرية ..
غير اسمه في نهاية سنواته في ليتون
جيم .. حصل على منحة لدراسة الفيزياء
في أكاديمية رويال وهو في الحادية
عشر وبعد عامين سافر لباريس في
الحادية والاربع عشرة سنة لدراسة
الهندسة .. أمضى سنتين في لندن
وأصبحت مربة .. ومن أجمل
أغانيه اليوم له سنة ٦٩ بعنوان
(EMPTY SKY) تلك الغاية لكونه
الملك (القزوة) .. شهر بارلاند
تنظارات والفتاح الغربية . بشكل
متزوج من الشترية ريتا .

رغوف يغنى في الصين

المطرب محمد رغوف يغنى يوميا
لأول مرة في سوق الثقافة
الجمهورية بصين طوال شهر
رمضان مع فاطمة عبد وعزه باع
بأحد أبراهيم
رغوف صور حقة في برنامج
المنوعات الجديد (البساط الحدي)
الذي يخرجه جيل المغازى من أحد
صالح درويش ويستعد لتسجيل (٨)
أغنيات من لحن وتوزيع محمد
توح .

تعلن

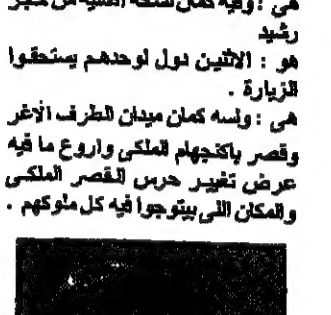
مؤسسة دار التحرير للطبع والنشر
عن حاجتها
لتعيين ٣ مهندسين متخصصين
على بكالوريوس هندسة
تخصص ميكانيكا سيارات
وخبرة لا تقل عن عشر سنوات
ويشترط في المتقدمين لملف هذه الوظيفة أواز الخبرة
المسيرة أو الإيفاء بالنها في منها ودراسة الس عن ٢٥
سنة وأن يكون من الذكور ومن مكان مدينة القاهرة .
وتقدم الطلبات بالبريد لمجلى باسم السيد مريم عام مرسنة
دار التحرير للطبع والنشر لشركت الصنف والتوزيع
بالمزاد ٩٤ شارع نكريا / أحمد / القاهرة / قسم الإدارية
في موعدها خمسة عشر يوما من تاريخه . ولا يلتفت
للطلبات التي ترد بالبريد بعد هذا الموعد .
الاسم الكامل : يحيى عبد القادر
إبراهيم غنم
إسم الشهرة : يحيى غنم
تاريخ الميلاد : ٢٣ نوفمبر ١٩٥٧
القاهرة
الدراسة : طب بكية «تريتي»
تتظم رحلات الحج هذا العام طبقا
للضوابط التي وضعتها القزوة
واحد فاجر
شكرى مدير عام
الفرحات بوزارة
السياحة ان هذه
الضوابط لا تخرج
كثيرا عما قرر في
السنوات السابقة
وله سيمس لكل
شركة تنطبق عليها الشروط . بتتظم
رحلات الحج لاي عدد من الحاجج بدون
تحديد .. وان وزارة الداخلية طلبت الا
يسمح بالحج لمن لدى القزوة خلال
السنوات الثلاث الماضية .
قال فاجر شكرى ان لشرائط حسن
بالنسبة للحجاج شركات السياحة تتطلب
الا ان يكون الحجاج من العمر اكثر من كبر
متر واحد .. واستثنت بعض المناطق
ذات السكان القادر بشرط ان يضمن
عدد السكان توفير وسيلة الانتقال
للحجاج . كما تتضمن شروط الواحد
الاتصال بالسياحة المختصة للحاج الواحد
في القزوة عن طريق طولا ومتر واحد
عرضا وان تروك كل فلة بلاجة وضعة
ومطبخ ومائدة لتطعم .
هذا وتعلن بعد علة لعيد لسماء
الشركات التي يسمح لها بتنظيم الحج
هذا العام .
الاسم الكامل : يحيى عبد القادر
إبراهيم غنم
إسم الشهرة : يحيى غنم
تاريخ الميلاد : ٢٣ نوفمبر ١٩٥٧
القاهرة
الدراسة : طب بكية «تريتي»
تتظم رحلات الحج هذا العام طبقا
للضوابط التي وضعتها القزوة
واحد فاجر
شكرى مدير عام
الفرحات بوزارة
السياحة ان هذه
الضوابط لا تخرج
كثيرا عما قرر في
السنوات السابقة
وله سيمس لكل
شركة تنطبق عليها الشروط . بتتظم
رحلات الحج لاي عدد من الحاجج بدون
تحديد .. وان وزارة الداخلية طلبت الا
يسمح بالحج لمن لدى القزوة خلال
السنوات الثلاث الماضية .
قال فاجر شكرى ان لشرائط حسن
بالنسبة للحجاج شركات السياحة تتطلب
الا ان يكون الحجاج من العمر اكثر من كبر
متر واحد .. واستثنت بعض المناطق
ذات السكان القادر بشرط ان يضمن
عدد السكان توفير وسيلة الانتقال
للحجاج . كما تتضمن شروط الواحد
الاتصال بالسياحة المختصة للحاج الواحد
في القزوة عن طريق طولا ومتر واحد
عرضا وان تروك كل فلة بلاجة وضعة
ومطبخ ومائدة لتطعم .
هذا وتعلن بعد علة لعيد لسماء
الشركات التي يسمح لها بتنظيم الحج
هذا العام .

فوازير القزوة
الحقة التسعة
تأليف وشعار عبد السلام أمين
وبطولة شيرين رضا ومحدث صبح
وأخراج فهمي عبد الحيد
على القس في قزير تخطف عقل
الزبون والعاز وال ماش عازل وجرى
بلق كوين فن التوفيق فن التوفيق
له على الصاهر سحر وتثير وشد
وتطويق عرض وأغراء بيع وشراء
لأجل التشويق قرب قرب نوعي تقرب
أقبل ما تامل حد حجب وبجح خلق فن
التشويق فن التوفيق فيه المضبوط
وفيه التعلق .



نخا القوازيير
القزوة (٩)
تقديم : سمير البليلى وسيمر غاتم
تأليف : سمير الطاهر
أخراج : يحيى فندولي

مسابقة حول العالم
تأليف سعد عمر وإخراج احمد
حجازي
غناء شادية حسنى
الحقة (٩)
هي : خروج للتهار لعاصمة من اقدم
العواصم الشهيرة في العالم كله
هو : والعاصمة دي فيها مسلم
سولحة ؟
هي : إسلام ما كلفة متطعم الشهير
اللى بيضم اقدم نسخ للكتاب المقدس
وهي على فكرة مسرعة من مصر من
لبرست كترين بالذات
هو : لصوص الآثار في كل مكان من
زمن
هي : وفيه كمان نسخة أصلية من حجر
رشيد
هو : الاثنين دول لوحدهم يستحقوا
الزيارة
هي : ولسه كمان ميدان الطرف الآخر
وقصر باكجهام الملكي واروح ما فيه
عرض تثير حرس القصر الملكي
والمكن اللى بيترجوا فيه كل ملوكهم



فرقة رمضانية
تأليف : عبد الناصر الشاذلي
تقديم : هاني أبو العلا - أحمد ليو
الحقة التسعة (٩)
هي : انت العضو الدائم لينا في برنامج
الكورة المصري
هو : القصر واحد جوا القلمب لكن لما
ينجوى وتلعب لازما لينا يبقى الاطول
هي : أصله لاعب دولي كبير .. في
المنتخب القومي لسنى ولتتخير
هو : بس خلاص دولت بعدت ..
والمنتخب القومي يجري وفلاو كبرت
هي : بس الخيرة كبرت لسا دور ..
هو : يحيى القس عارفين فا مين
هي : طيبا كل القس عارفين .. نقت
سفير للالحين

فرقة أطفال وسط الدلتا
القزوة (٩)
تقديم فجر القضاء عيسى
الحقة دي بنت عيشة
ولتتخير دي لهما
والطبعة دي زغول
ف الحجة ملها أخوات
واللى طرح اصناف
لترم هيبلى نيات

رحلة سعيدة
مسابقة شبكة الاذاعات المحلية
تقديم امال لعللى
ويكتبه مصطفى الماحي
القزوة (٩)
رحلتنا اليوم في بلاد السحر
والفوضى والحب الخلد في مدينة
(اجرا) هناك تاج محل شاهد فيها كل
البقات والجنس والطبقات وعندي
ويطافون روحين في جسد واحد .

مسابقة البرنامج العام
على ناصية لقاعة
تأليف بخت بيومي وتقدم امال
فهمي
القزوة (٩)

مؤسسة شادي اليوم
موازين بيع منتجات
أصليها والمصرية
موازين حياصة

مطاعم
شبه-إن
يسمى بـ
وجبات الإفطار
وجبات العشاء
وجبات الحفلات
وجبات الأعراس
وجبات المناسبات
وجبات الأطفال

المصرية للزينة
منجيات للزينة
ها مبرم لالشرت
كفتت سموت
للحجرات
٨ شارع ٤٠
٤ شارع ٤٠
شارع ٤٠
المرسة بالاسكندرية
المرسة بالاسكندرية

افطارك اليوم
متمنى لكم صوما مقبولا

مطاعم
شبه-إن
يسمى بـ
وجبات الإفطار
وجبات العشاء
وجبات الحفلات
وجبات الأعراس
وجبات المناسبات
وجبات الأطفال

المصرية للزينة
منجيات للزينة
ها مبرم لالشرت
كفتت سموت
للحجرات
٨ شارع ٤٠
٤ شارع ٤٠
شارع ٤٠
المرسة بالاسكندرية
المرسة بالاسكندرية

افطارك اليوم
متمنى لكم صوما مقبولا

افطارك اليوم
متمنى لكم صوما مقبولا

مطاعم
شبه-إن
يسمى بـ
وجبات الإفطار
وجبات العشاء
وجبات الحفلات
وجبات الأعراس
وجبات المناسبات
وجبات الأطفال

المصرية للزينة
منجيات للزينة
ها مبرم لالشرت
كفتت سموت
للحجرات
٨ شارع ٤٠
٤ شارع ٤٠
شارع ٤٠
المرسة بالاسكندرية
المرسة بالاسكندرية

افطارك اليوم
متمنى لكم صوما مقبولا

افطارك اليوم
متمنى لكم صوما مقبولا

مطاعم
شبه-إن
يسمى بـ
وجبات الإفطار
وجبات العشاء
وجبات الحفلات
وجبات الأعراس
وجبات المناسبات
وجبات الأطفال

المصرية للزينة
منجيات للزينة
ها مبرم لالشرت
كفتت سموت
للحجرات
٨ شارع ٤٠
٤ شارع ٤٠
شارع ٤٠
المرسة بالاسكندرية
المرسة بالاسكندرية

افطارك اليوم
متمنى لكم صوما مقبولا

افطارك اليوم
متمنى لكم صوما مقبولا

٢٦ طغية بقية ص ١

الاعتقال وراء الجريمة بينما يرجع رجال المباحث دافع السرقة لاعتقال جزء من

فلو مدته للعروس القيلة من الطعام
بما يدل على أنها كانت صالحة .
وكشلت معاينة لشقة وجه المعنى
عليها التي عثر عليها بالصلة وإصابات
الجنة أن المعنى عليها قومت القاتل
بشدة عتما فلجأها بظلمات في الرقبة
وعتما سقطت على الأرض فطنها في

من الشعر على عليها ويهدأ وأمرت الأنبياء
يرأسها إلى الفصل الجفاني، تحطها
ويبين مالا خاصة بالفصل على
أو القتل ..
ودرج أن يكون القتل قد أصيب
بخوش وجدور في مقومة القليلة له
شأن مقارنة على ليدخل القلة ..
ويؤهل فريق البحث بقيادة السيد
صعود وجدي وكذا قضاة الشرق
يشاركه اللواء عصام نهم مدير أمنيات
والسيد سعد إجمان مدير سياحت
الوزارة والسيد أحمد رئيس
السياحت ويضم السيد مسعود النسي
وكذا جرام النسي وأندري كاشف
مجلس أمنيات تحريات مكافحة تنظيم
ضوض الجريمة وتحريات على القتل ..

المحكمة الدستورية
بقية ص ١

وقلت المحكمة في المادة ٦٦ قد
نعتت على المولان حق الانتخاب
والترشيح ويهدأ على في الصفات
ومصلحة في الحاد العامة واجب
وهي ..
ويأقلى هي لأن من الحقوق
العامة التي حرص على ضمانها ويمكن
المولان من ممارستها لعلها يسهلهم
في الحكم والسياسة وما يمل في إدارة
لغة القطار ورعاية مصالح الجماعة
بطريقة الانتخاب .. في هي أكثر
مصلحة لخدمة لخدمة لخدمة
التي على تمكين لولاها كل تنظيم
يرأس على إدارة أمة للتأخير ..
مسته في رة قد على مستدة

وقالت المحكمة ان جرمان طائفة من المواطنين من حق الترشح لمنطوى على

القرص والسيولة لدى القلوب وشكل
بالتى مخالفة المواد ٨٠، ٤٠، ١٩
من الدستور .
وقالت المحكمة انه لا يطلع في هذا
التقرير ما نصحت اليه الحكومة من ان
الدستور لم يحدد المشروع في حرية

ونظام الانتخابيات والتقسيمات الحزبية بما
يخلو من السلطة التشريعية للشرح ،
رمت المحكمة بأن الفقرة على دستورية
القوانين لا تملك في حيز اختصاصها ،
الا ان هذا لا يعني اطلاقاً من هذه السلطة
في سن القوانين دون اقتداء بالحدود
والضوابط التي تمنع عليها الدستور
ويكون ماذهب الى الفشرع في المراء
القاضي بعدم دستوريةها تجاوزاً من اراء
خلق عملة كلها الدستور .

بقية ص ١
وتعيين المحاسب مصطفى مصلحي
لاقط مندوبا عاما للشؤون المالية

طه عبيد ميرا على وزارة الحريات
 وزارة التعميمات الاجتماعية وتعيين
 كل من عبيد السراجي وعيسى محمد
 سيد وعبد الجواد السيد واحد أبو التليان
 بدرجة منير علم وزارة الأشغال
 والموارد المائية وتعيين محمود
 محمد جنتيه ميرا على وزارة العامة
 للتصنيع والمادة نظمي ميرا على
 الشؤون الاقتصادية والبلدية العامة
 وتعيين يحيى خليل محمد رئيسا
 للوزارة المركزية لشؤون المعلومات
 بوزارة التعميمات وإحلى محمد كبير

وسلمى سليمان كثيرا الكتاب بدرجته
مدير عام لجميع اللغة العربية

الحب

جديدة في اس
تستعد شركة دعاء لإنتاج الفيديو

ومن بين هذه الافلام من هي جوليا ؟
ولاني يمثل اضافة جديدة لجمالير
فنانة خارقة وهو احد افلام الاثره والم
تقديم مخرجاتها المتواليه بالنسبه للم
المبارك .

تقديم الكتيب مركز خدمات
الكتاب وخدمات
كما تقدم أدب
البيع بالعموم
٥٨٦٤٧

[illegible]

